

Clasic Feteasca Neagra

Raisins: *Feteasca Neagra*

Millesime: 2018

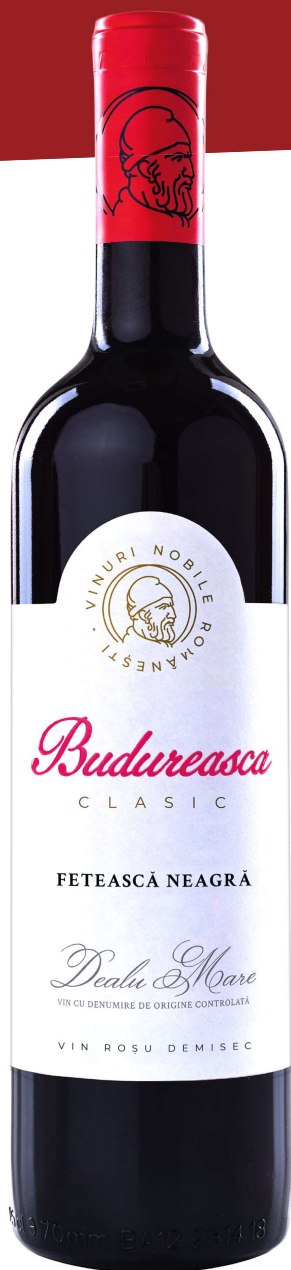
Vignoble: *Dealu Mare*

Type: *Demi-sec - 9,83 g/l*

Teneur en alcool: *13,5% vol.*

Appellation: *D.O.C - C.M.D.*

Acidité totale: *4,61 g/l*



Détails de vinification

2018 a été une année très favorable pour les raisins de Feteasca Neagra dans les vignobles Budureasca. Pour la création de ce vin, les raisins ont été cueillis à leur niveau maximal de maturité et de qualité, donnant à ce vin une explosion de notes fruitées. Le jus a été fermenté avec des levures soigneusement sélectionnées dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 25-28°C, donnant à ce vin la couleur et les saveurs appropriées.



Notes de dégustation

Couleur rubis foncé, avec des arômes de prune et de mûre. Goût doux et arrondi de fruits de la forêt noire, avec des tanins souples et une finale longue et agréable.



Accord vin et mets

Ce vin se marie bien avec les plats roumains à base de viande hachée, de saucisses grillées ou de darnes de porc et de bœuf juteuses.



La température de service

Ce vin est meilleur servi à une température de 18-20°C.

